



**MASSIMO  
CARNIO**  
PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE



# UOVO *in gabbia*

*Una scenografica pièce pasquale realizzata in cioccolato che può farsi ammirare in vetrina catturando l'attenzione dei passanti. Una lavorazione accurata che richiede estro, fantasia e grande maestria*

OPERA TRATTA DAL LIBRO  
"BATTITI DI CIOCCOLATO"  
EDITO DA EDITRADE

foto di: MAURO DE ROCCO e MAURO MILAN

**1** Per le basi della pièce utilizzare casseruole con il fondo arrotondato sui bordi; una di diametro 40 cm e due di diametro 30 cm. Versare cioccolato in tempera fino a un'altezza di 2 cm. A cristallizzazione avvenuta, togliere i pezzi dalle pentole. L'elemento più grande sarà la base mentre le componenti da 30 cm saranno posizionate in modo che la prima sia a metà struttura, nel punto da dove partiranno i raggi che contengono l'uovo, mentre la seconda sulla parte superiore dei raggi che ingabbiano l'uovo centrale, su cui andranno adagiati gli ovetti che concludono in altezza il pezzo artistico.



**2** Proseguire con la pièce in altezza, sovrapponendo una decina di dischi di diverse misure in modo sfalsato, partendo da un diametro di circa 30 cm per arrivare a circa 20 cm. Prestare attenzione alle distanze in modo da lasciare su ogni scalino un po' di spazio per l'applicazione degli elementi decorativi. Sulla struttura fissare i movimenti dell'acqua e i fiori di loto con le foglie. Per fare i dischi utilizzare cerchi di acciaio di diverse grandezze. Dopo averli appoggiati sulla carta oleata, versare all'interno il cioccolato in tempera fino a raggiungere un'altezza di 1,5 cm. A cristallizzazione avvenuta, togliere i dischi e incollarli alla base utilizzando abbondante cioccolato in tempera come collante. In seguito attaccare la base fatta con la padella da 30 cm, dove saranno uniti i raggi che contengono l'uovo.



**3** Dopo aver fissato i raggi, attaccare sulla base cinque o sei dischetti più piccoli secondo lo spazio disponibile. Realizzare dischetti utilizzando stampi di semisfere grandi. Colare sul loro fondo una piccola parte di cioccolato in tempera. Fissare poi la parte arrotondata una sopra l'altra. Arrotondare uno stelo in cioccolato bianco (come descritto al punto 13) per coprire eventuali attaccature e imperfezioni.



**4** Per ottenere il senso del movimento dell'acqua lasciare colare manualmente cioccolato in tempera sopra a un foglio di acetato. Mentre cola cioccolato dalla ciotola, fare in modo di ottenere la sensazione del dinamismo, accentuandolo successivamente con l'aiuto di una spatola. Se necessario realizzare più strati, assicurandosi che i bordi esterni siano frastagliati e che la superficie sia irregolare. Creare otto movimenti d'acqua.

**5** A cristallizzazione avvenuta, con l'aerografo diminuire d'intensità i colori utilizzando il bianco burro di cacao. Successivamente sfumare di celeste intenso e infine richiamare con il bianco alcuni particolari utilizzando un pennellino.



**6** Per ottenere la foglia ritagliare un foglio di acetato dando una forma a cuore leggermente rotondeggiante, senza spigoli. Attaccarla a un chiodo per decorazioni in ghiaccia reale utilizzando nastro biadesivo. Tenendo in mano il chiodo, chablonare la foglia di verde con sfumature di giallo.



**7** Versare cioccolato in tempera sopra alla foglia fino a uno spessore di 2 mm. A cristallizzazione avvenuta, togliere delicatamente il foglio di acetato. Realizzare almeno dodici o quindici foglie.



**8** Fissare le foglie ai gambi da fermare sulla struttura della pièce. Per ottenere i gambi passare il cioccolato al cutter e modellare manualmente, creando rotolini spessi 1,5 cm leggermente ricurvi.

**9** Usare due misure di stampi termoformati, leggermente ricurvi all'interno, a forma di petalo per creare il fiore. Versare cioccolato bianco all'interno, fare colare la parte in eccesso e raschiare con una spatola. A cristallizzazione avvenuta, rimuovere i petali.



**10** Utilizzare tre semisfere in cioccolato bianco di diverse misure per creare la base del fiore. Infilarle una dentro l'altra fissandole con cioccolato in tempera.

**11** Per montare il fiore inserire i petali della misura più grande all'esterno, cioè tra la semisfera esterna e quella mediana, posizionarli a raggiera leggermente sormontati facendo due giri. I petali più piccoli vanno posizionati tra la semisfera in mezzo e quella centrale facendo sempre due giri, cercando di nascondere i buchi.



**12** Con l'aerografo colorare i petali centrali e quelli più interni di rosa, mentre i più esterni di verde. Sfumare la parte centrale del fiore con un colore rosa più intenso, conservando una tonalità più delicata per la parte esterna.

**13** Realizzare decorazioni arrotolando cioccolato bianco passato al cutter dandogli una forma a "S". Infilarle tra i fiori e i movimenti d'acqua per impreziosire la pièce. Assemblare i movimenti d'acqua, i fiori e le foglie sui dischi di cioccolato sul perno centrale del pezzo artistico. Montare l'acqua preferibilmente ai lati della pièce installando al centro fiori e foglie. Nel formare il fogliame, attaccare prima il gambo e successivamente la foglia. Alcune "S" in cioccolato bianco arricchiranno le decorazioni.



**14** Per la gabbia dell'uovo centrale creare otto raggi. Versare cioccolato in tempera su un foglio di carta oleata con un movimento curvo (dovrà essere più largo dell'uovo che andrà inserito al centro). Al raggiungimento di una leggera densità, inserire nel cioccolato due strisce di cartoncino in modo che risultino parallele a una distanza di 4 cm l'una dall'altra, facendo in modo che mantengano la forma curva. Versare altro cioccolato in tempera tra le due strisce di cartoncino fino ad avere un'altezza di circa 2,5 cm. A cristallizzazione avvenuta, il cioccolato all'interno delle strisce formerà un raggio. Togliere il cartoncino e livellare i bordi finché risultino lucidi. Realizzare con lo stesso procedimento otto raggi di uguale forma e dimensioni.

**15** Prima di montare i raggi, utilizzando due misure di stampi in policarbonato, preparare due uova in cioccolato, le cui misure devono avere circa 3 cm di differenza ed essere di circa 10 cm più piccole dei raggi appena realizzati. Per l'uovo più piccolo prendere uno stampo in policarbonato e chablonare l'interno di rosa a base burro di cacao. Versare cioccolato in tempera all'interno degli stampi a mezzo guscio, far colare il cioccolato in eccesso e raschiare lo stampo. Una volta cristallizzato, togliere i due mezzi gusci, passare i bordi su una piastra calda e congiungere i due mezzi gusci per farli combaciare perfettamente. Fare il secondo uovo di dimensioni leggermente più grandi senza chablonare lo stampo, ma versando direttamente il cioccolato in tempera.

